



VEGGIES

Hamburguesa veggie Mex

★★★★★ 0 comentarios

🕒 15 minutos

🍴 2 porciones

🔥 Calorías
400

🔥 Grasa
25 g

🔥 Proteína
23 g

Te enseñamos como preparar esta receta de Veggie Burger Mex Pietrán.

Ingredientes



Veggie Burger Pietrán
2 Veggie Burger Pietrán



1/2 cdita de limón



2 cdas. de tomate rojo finamente picado



AjÍ al gusto



2 tajadas de pan artesanal



Sal y pimienta al gusto



1/2 cda. de cilantro finamente picado



1/4 taza de crema agria



1 aguacate hass



2 cdas. de cebolla blanca finamente picada



1/2 cda. de vinagre blanco



Chips de remolacha

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

- En una sartén o en el horno calienta las Veggie Burger Pietrán.
- Para el pico gallo, mezcla el tomate, la cebolla, el cilantro, el ajÍ y el vinagre.
- Tritura el aguacate y adiciona el limón, la sal y la pimienta. (AjÍ al gusto)
- A la tajada de pan unta crema agria, encima pon la veggie burger, luego el aguacate y por último el pico de gallo.
- Acompaña con chips de remolacha.
- Con la ayuda de una mandolina o un cuchillo parte tajadas muy delgadas de remolacha, pásalas por harina de trigo y llévalas al horno o Airfyer por 15 minutos a una temperatura entre 140 – 160 °C.



Compra tus productos a un clic



También puedes encontrarlos en tiendas, minimercados y autoservicios.



En Pietrán te acompañamos día a día en tu estilo de vida saludable, con diferentes alternativas que te aportan a una alimentación balanceada, y puedas disfrutar el placer de cuidarte.

Productos

Recetas

Mi Mundo saludable

Contacto